

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 319/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VINAGRE DE JEREZ”

NR WE: ES-PDO-0005-0723-15.10.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Vinagre de Jerez”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.).

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Vinagre de Jerez” jest produktem, który powstaje w wyniku fermentacji octowej nadających się do tego celu win wytwarzanych na obszarze produkcji, produkowanym i leżakowanym przy zastosowaniu tradycyjnych metod opisanych w pkt 3.5, posiadającym charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne opisane poniżej.

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych chronioną nazwą pochodzenia są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel*, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel*, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju *Gran Reserva* minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,
- minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii *Vinagre de Jerez Gran Reserva* wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,
- zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria *Vinagre de Jerez Gran Reserva*, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l,
- maksymalna zawartość siarczanów wynosi 3,5 g/l,
- w przypadku „Vinagre de Jerez” z *Pedro Ximénez* lub z *Moscatel* zawartość substancji redukujących pochodzących z win tych dwóch odmian musi wynosić co najmniej 60 g/l.

Octy objęte ChNP „Vinagre de Jerez” mają kolor od patynowanego złota po mahoniowy, i są gęste i oleiste. Ich zapach, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, jest intensywny, z przewagą nut winnych i drzewnych. Octy te są kwaśne, ale ich smak jest przyjemny i na długo pozostaje w ustach.

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

- a) *Vinagre de Jerez*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez sześć miesięcy;
- b) *Vinagre de Jerez Reserva*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez dwa lata;
- c) *Vinagre de Jerez Gran Reserva*: ocet objęty tą ChNP leżakuje co najmniej przez dziesięć lat.

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „*Vinagre de Jerez*”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany *Pedro Ximénez*,
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany *Moscatel*.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Octy objęte nazwą pochodzenia „*Vinagre de Jerez*” uzyskuje się wyłącznie w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

W związku z tym surowcem wykorzystywanym do wyrobu octów z *Jerez* są wina określane jako „nadające się wina”. Pochodzą one z wytwórni wina położonych na obszarze produkcji octu, który pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia *Jerez-Xérès-Sherry* i *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*. Mogą to być:

- a) wina z ostatniego roku o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu lub
- b) wina leżakowane po zakończeniu średniego minimalnego okresu leżakowania ustalonego we właściwych im specyfikacjach produktu.

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w przepisach mających zastosowanie w tej dziedzinie.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

a) Denaturacja

Każda partia nadającego się wina musi być poddana procesowi denaturacji poprzez częściową fermentację octową w chwili jej umieszczenia w obiektach zarejestrowanej wytwórni przy zastosowaniu octu pochodzącego z zapasów, aby otrzymana mieszanka osiągnęła minimalny stopień stężenia kwasu octowego równy 1°.

b) Fermentacja octowa

Fermentacja octowa polega na przetwarzaniu alkoholu zawartego w winie na kwas octowy pod wpływem działania bakterii octowych. Wyróżnia się dwa procesy wytwarzania „*Vinagre de Jerez*”:

- 1) proces przeprowadzany przez tak zwane „*Bodegas de Elaboración de Vinagre*”: obiekty przemysłowe dysponujące generatorami octowniczymi, w których surowiec – nadające się wino – przetwarza się na nadający się ocet w drodze procesu fermentacji octowej zachodzącej w warunkach kontrolowanych;
- 2) proces przeprowadzany w „*Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres*” polegający na fermentacji octowej zachodzącej w tych samych drewnianych beczkach, w których przebiega proces leżakowania.

c) *Leżakowanie lub dojrzewanie*

W produkcji octów objętych ochroną niezbędne jest stosowanie specjalnego systemu leżakowania lub dojrzewania. Może to być klasyczny system zwany „criaderas y solera” lub system „de añadas”, w ramach którego nadające się octy leżakują tak długo, jak to konieczne, aby osiągnąć charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne właściwe dla każdej odmiany octu.

a) *Naczynia używane do leżakowania*

Wszystkie zapasy octu przeznaczonego do leżakowania należy przechowywać w beczkach drewnianych uprzednio użytych do leżakowania wina, o maksymalnej pojemności 1 000 l. W wyjątkowych przypadkach organ kontrolny może zezwolić również na leżakowanie win w beczkach drewnianych o pojemności większej niż 1 000 l, pod warunkiem że beczki te mają charakter zabytkowy i zostały zarejestrowane przez organ kontrolny przed opublikowaniem specyfikacji produktu.

b) *Średni czas leżakowania*

Przed wprowadzeniem do obrotu wszystkie octy muszą leżakować co najmniej przez sześć miesięcy. W przypadku „Vinagre de Jerez Reserva” średni minimalny czas leżakowania wynosi dwa lata, a w przypadku „Vinagre de Jerez Gran Reserva” – dziesięć lat.

Octy pochodzące tylko z jednego rocznika, których nie miesza się z octami z innych roczników, mogą otrzymać oznaczenie „añada”, pod warunkiem że czas ich leżakowania wynosi co najmniej dwa lata. Oznaczenie to można stosować razem z innymi informacjami, o których mowa w pkt 3.2, pod warunkiem że wino posiada cechy wymagane w każdym poszczególnym przypadku.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Naczynia zawierające „Vinagre de Jerez” przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być wykonane ze szkła lub innych materiałów, które nie zmieniają szczególnych właściwości produktu i których objętość nominalna musi być w dowolnym czasie dopuszczalna w odniesieniu do tego środka spożywczego.

Butelkowanie „Vinagre de Jerez” może odbywać się:

- 1) w urządzeniach do butelkowania posiadanych przez przedsiębiorstwa wpisane do rejestru „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres” lub
- 2) w urządzeniach do butelkowania otrzymanych od organu kontrolnego i będących własnością podmiotów gospodarczych zlokalizowanych na obszarze produkcji lub poza nim, które otrzymują od zarejestrowanych przedsiębiorstw niebutelkowany „Vinagre de Jerez” i uczestniczą jedynie w procesie butelkowania.

W obu przypadkach, aby otrzymać takie urządzenie, rozlewnie muszą wykazać organowi kontrolnemu, że wypełniają zobowiązania prawne dotyczące butelkowania octu w każdym regionie i wprowadzenia systemu kontroli jakości zapewniającego całkowitą identyfikowalność i właściwe zastosowanie produktu nabytego od zarejestrowanych wytwórni wina w celu przeprowadzenia jego butelkowania.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykiety i dodatkowe etykiety butelkowanych octów obowiązkowo muszą zawierać widoczne określenie „Denominación de Origen »Vinagre de Jerez«”. Muszą również zawierać informację o rodzaju danego octu oraz wszelkie informacje ogólne określone w odpowiednich przepisach. Ponadto butelki muszą być oznaczone banderolą dostarczoną przez organ kontrolny. W przeciwnym razie dodatkowe etykiety muszą zawierać znak rozpoznawczy ChNP oraz identyfikacyjny kod alfanumeryczny, zgodnie z normami ustanowionymi przez organ kontrolny.

Zadaniem organu kontrolnego jest dopilnowanie, aby etykiety zawierające chronioną nazwę „Vinagre de Jerez” były zgodne z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu i z przepisami dotyczącymi etykietowania produktów o danej nazwie pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Vinagre de Jerez” stanowią grunty należące do gmin Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real i Chiclana de la Frontera (prowincja Cádiz) oraz Lebrija (prowincja Sevilla), położonych na wschód od 5° 49' długości geograficznej zachodniej i na południe od 36° 58' szerokości geograficznej północnej.

Wyżej omówiony obszar produkcji pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia *Jerez-Xérès-Sherry* i *Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda*.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Specyfika obszaru geograficznego „Vinagre de Jerez” zależy od czynników historycznych, naturalnych i ludzkich:

a) Czynniki historyczne

W ciągu sięgającej czasów fenickich tysiącletniej historii regionu Xérès uprawa winorośli oraz wytwarzanie wina i octu były głównymi filarami działalności jego mieszkańców. Dzięki położeniu geograficznemu „Marco de Jerez” (regionu, w którym produkuje się xeres) niedaleko portów handlowych o dużym znaczeniu historycznym, takich jak Kadyks lub Sewilla, lokalne wina i octy często stanowiły ładunek statków wywożących towary do obu Ameryk lub do Europy Północnej, a ich leżakowanie mogło odbywać się w beczkach wytwarzanych z drewna dębu amerykańskiego w koloniach zamorskich. System *Criaderas y Soleras* charakterystyczny dla winiarstwa regionu Xérès wynaleziono niewątpliwie w XVII w., jako odpowiedź na konieczność zaspokojenia stałego popytu na wysokiej jakości wino i ocet niezależnie od powodzenia każdego zbioru.

b) Czynniki naturalne

Omawiany obszar produkcji charakteryzuje się występowaniem terenów równinnych lub lekko pofałdowanych o zboczach, których nachylenie wynosi 10–15 %, z przewagą gleb zwanych „albariza”, miękkich gleb marglowych o dużej zdolności zatrzymywania wilgoci. W skład tych gleb wchodzi węglan wapnia, glina i krzemionka. Klimat jest ciepły, minimalne temperatury w okresie zimowym wynoszą około 5 °C, a maksymalne temperatury w okresie letnim 35 °C. Na obszarze produkcji jest ponad 300 dni słonecznych rocznie, a średnia suma opadów, których większość przypada na listopad, grudzień i marzec, wynosi około 600 l/m² rocznie. Czynnikiem ten należy zawsze rozpatrywać w zestawieniu ze zdolnością gleb bielcowych (*albarizas*) charakterystycznych dla tego regionu do zatrzymywania wilgoci i unikania ewapotranspiracji. Należy również zwrócić uwagę na istotne oddziaływanie na klimat występujących w tym regionie dwóch dominujących wiatrów: suchego i ciepłego wiatru wschodniego (*viento de Levante*) wiejącego znad lądu i wilgotnego wiatru zachodniego (*viento de Poniente*) o charakterze łagodzącym, w szczególności w okresie letnim.

c) Czynniki ludzkie

System leżakowania przeważający w przypadku „Vinagre de Jerez”, zwany systemem *criaderas y soleras*, jest charakterystyczny dla omawianego obszaru produkcji, podobnie jak zastosowanie specjalnej kadzi o silnym zapachu wina wykonanej z drewna dębu amerykańskiego, zwanej „bota”. Architektura również w znacznym stopniu wpływa na szczególnie charakter octów o nazwie pochodzenia „Vinagre de Jerez”. Piwnice, w których leżakuje ocet, pokryte są dachem obustronnie spadzistym i mają wysokie sufity, dzięki czemu w ich wnętrzu gromadzi się znaczna ilość powietrza, które łagodzi wpływ wahań temperatur występujących na zewnątrz. Ściany mają zazwyczaj odpowiednią grubość zapewniającą izolację, a okna osadzone na określonej wysokości pozwalają na przepływ powietrza i chłodnych nocnych bryz z zachodu, nie narażając beczek na bezpośredni kontakt ze światłem.

5.2. Specyfika produktu:

Swój specyficzny charakter „Vinagre de Jerez” zawdzięcza przede wszystkim surowcowi, z którego jest wytwarzany: nadającym się winom. Obszar produkcji octów pokrywa się z obszarem produkcji win o bardzo szczególnie charakterze, których pewne cechy są wyraźnie dostrzegalne w „Vinagre de Jerez”. Jego gama kolorystyczna zawiera barwy od patynowanego złota po mahoniową, a w zapachu, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, przeważają nuty winne i drzewne.

Ponadto panujące w omawianym regionie warunki klimatyczne oraz budowa piwnic, tworząc specyficzny mikroklimat, wpływają na zagęszczanie składników octu przez cały czas trwania procesu leżakowania, dzięki czemu produkt uzyskuje smak, który na długo pozostaje w ustach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Dzięki wszystkim omówionym cechom związanym z ukształtowaniem terenu, glebą i klimatem winnice położone na tym obszarze produkcji mają wyróżniający się charakter, który wpływa na szczególne właściwości nadających się win i tym samym „Vinagre de Jerez” otrzymywanego z tych win. Wpływ czynników naturalnych na nadające się wina otrzymane ze stosowanych szczepów (*Palomino*, *Moscatel* i *Pedro Jiménez*) jest decydujący. W rejonach ciepłych, takich jak te, które należą do obszaru produkcji „Vinagre de Jerez”, winogrona dojrzewają zwykle szybciej, a bardzo słodki moszcz ma zazwyczaj niską zawartość kwasów. Na omawianym obszarze produkcji całkowity poziom nasłonecznienia w okresie wegetacyjnym jest bardzo wysoki, dzięki czemu owoce prawidłowo się rozwijają i dojrzewają. Ponadto w okresie letnim, który przypada na okres od dojrzewania winogron do zbiorów, na obszarze produkcji występują susze oraz dominujący bardzo ciepły i suchy wiatr wschodni. Wiatr zachodni wiejący znad Atlantyku, w znacznym stopniu wpływający na temperaturę, powoduje w okresie letnim występowanie częstych bryz nocnych, dzięki którym powstają obfite ilości rosy uzupełniającej braki wody, które mogą pogłębiać się ze względu na wysokie nasłonecznienie tego regionu. Kluczową rolę odgrywa również gleba typu *albarizas*, której wysoka zdolność zatrzymywania wilgoci ułatwia gromadzenie zapasów wody w podglebiu.

Ponadto duży wpływ na właściwości produktu mają również warunki środowiskowe panujące w tym regionie oraz fakt, że do jego wyrobu od niepamiętnych czasów stosuje się mieszkankę wyselekcjonowanych drożdży. Rozkład alkoholi i polialkoholi zawartych w winie, możliwy dzięki działaniu drożdży alkoholowych występujących w regionie, w którym wytwarza się xeres (*Marco de Jerez*), prowadzi do wytworzenia pewnej liczby składników wtórnych oraz do zmiany pierwotnych składników wina: spadek zawartości gliceryny i wzrostu zawartości aldehydów octowych i produktów estryfikacji. Otrzymane aldehydy octowe przekształcają się następnie w aceton, składnik, który w obecności wyższych alkoholi nadaje „Vinagre de Jerez” jego charakterystyczny zapach. Obecność dużej ilości resztkowego alkoholu ma również znaczny wpływ na jakość i specyficzny charakter „Vinagre de Jerez”, ponieważ dzięki niej powstają składniki estryfikowane (głównie octan etylu), które są odpowiedzialne za strukturę octu, nadając mu większą złożoność i równoważąc pierwotne aromaty fermentacji octowej.

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach prażonej kawy z mlekiem. Hemiceluloza zawarta w drewnie wspomaga stopniowe odparowywanie wody, dzięki czemu zwiększa się ilość suchego ekstraktu i soli mineralnych oraz zawartość popiołów w occie.

System *criaderas y soleras*, będący najczęściej stosowaną metodą dojrzewania na omawianym obszarze, w znacznym stopniu wpływa na ujednolicenie octów, łącząc różnice między składnikami pochodzącymi z różnych roczników. Budowa piwnic występujących na obszarze produkcji wyrobu xeres umożliwia utrzymanie warunków mikroklimatycznych i sprzyja nie tylko powolnemu utlenianiu octu, lecz także stwarza optymalne warunki do przechowywania beczek, w których dojrzewa „Vinagre de Jerez”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/pliego_vinagre_jerez.pdf